Temat: Charakterystyka tłuszczów

W poprzednim tygodniu otrzymaliście prezentację na temat tłuszczów.

Proszę wykonać następujące czynności:

1. zapoznaj się z prezentacją i wiadomościami z podręcznika (strony od 185 do 201).

2. w zeszycie zrób notatkę

3. ustal w czym rozpuszczają się tłuszcze – pkt. 9 w prezentacji

4. odpowiedz na zadanie umieszczone po 22 pkt. w prezentacji

5. w celu utrwalenia wiadomości wykonaj poniższą kartę pracy. Swoje odpowiedzi wykonuj niebieską czcionką

6. na koniec karty pracy dopisz zadanie 3 i 4

7. podpisz się

8. zapisz plik. Plik nazwij swoim nazwiskiem. Wyślij na adres atolwinska@op.pl

9. proszę o samodzielną pracę. Na odpowiedź czekam do środy 1 kwietnia do godziny 15. Brak odpowiedzi równoznaczne z oceną niedostateczną.

TŁUSZCZE – KLASA I

1. Tłuszcze roślinne to:
2. Oliwa, olej, margaryna, mleko kokosowe
3. Tran, olej, smalec, masło
4. Łój, sadło, margaryna, słonina
5. Masło kakaowe, słonina, łój barani, tran
6. Tłuszcze zbudowane są z:
7. Amylozy i amylopektyny
8. Aminokwasów
9. Gliceryny i wyższych kwasów karboksylowych
10. Kwasów nieorganicznych i ich pochodnych
11. Podczas rozkładu tłuszczów pod wpływem wysokiej temperatury powstaje:
12. Akroleina
13. Dwutlenek węgla i woda
14. Woda i aminy
15. Kwasy tłuszczowe i dwutlenek węgla
16. Produkty bogate w tłuszcze to:
17. Pieczywo tostowe, makaron, wiśnie, mandarynki
18. Sałata, kasze, marchewka, ziemniaki
19. Dorsz, jogurt, śliwki, krewetki
20. Wieprzowina, salami, orzechy, czekolada
21. Tłuszcze dostarczają do organizmu:
22. Substancji balastowych
23. Żelaza i wapnia
24. NNKT, witamin A,D,E,K i energii
25. Hormonów i enzymów
26. Do smażenia używa się tłuszcze ubogie w ……………………………………………………………………
27. O rozkładzie tłuszczu w czasie ogrzewania świadczy ulatniający się błękitny dymek. Powstaje wówczas …………………….
28. Dobierz odpowiednie tłuszcze do smażenia (może być po kilka przykładów)
29. Kotlet schabowy -
30. Jajecznica -
31. Ryby -
32. Pączki -
33. Dlaczego produktów zawierających tłuszcz nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej, w warunkach dużego nasłonecznienia i wilgoci?
34. W zależności od pochodzenia tłuszcze dzielimy na (podaj po 3 przykłady)
35. Pogrupuj tłuszcze ze względu na pochodzenie (w formie tabelki)

Masło, smalec, olej, słonina, masło kokosowe, oliwa, tran, łój, margaryna, masło klarowane, delma, szorteningi, frytura, palma.

1. Konsystencja tłuszczów może być …………………………… np. …………………………. lub ………………………….. np. ……………………………………………….
2. 1 gram tłuszczu dostarcza energii w wysokości …………….. kcal. Oprócz energii tłuszcze dostarczają ……………… ………………………………………………………………………………….. w skrócie ……………………… oraz ………………………………...

Tłuszcze bogate w NNKT powinny być spożywane na surowo, np. jako zaprawa do …………..

1. Szorteningi to ……………………………………………………………………….…………. Stosuje się je do ……………………………
2. Podaj różnice pomiędzy masłem śmietankowym i masłem extra

|  |  |
| --- | --- |
| Masło śmietankowe | Masło extra |
|  |  |
|  |  |

1. Podaj jaką rolę gastronomiczną spełnia tłuszcz w niżej wymienionych potrawach
2. Surówki - …………….
3. Ciasto francuskie -
4. Desery -
5. Zalewy olejowe –

1. Podaj z czego i jak otrzymać masło klarowane